

Zitronenschaum

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Zitrone
3 Eier
100 g Zucker
0.5 Teelöffel Maizena
1 dl Weisswein, fruchtig

Info

Pro Portion
5 g Eiweiss
5 g Fett
26 g Kohlenhydrate
184 kKalorien
770 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Von der Zitrone die Schale sehr dünn abreiben, dann den Saft auspressen. Die Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Die Eigelb mit Zucker, Maizena, Weisswein und Zitronensaft verrühren. Über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer luftigen Creme aufschlagen. Dann vom Herd nehmen und die Zitronenschale beifügen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Creme unter Rühren abkühlen lassen.

Die Eiweiss steif schlagen. Unter die Zitronencreme ziehen. Den Zitronenschaum in Gläser anrichten. Sofort servieren.